

KAARLE HIRVONEN

ANTIINKIN ALKOHOLIJUOMAT I

Jos alkoholi olisi keksitty viime vuonna eikä 5000 vuotta eKr., olisi siitä tullut kaikkien aikojen ihmelääke, on muuan alkoholisin tutkija todennut.¹⁾ Kieltämättä alkoholi onkin varsin poikkeuksellinen neste ja verrattavissa vielä poikkeuksellisempaan veteen siinä suhteessa, että sitäkin esiintyy miltei kaikkialla. Vahingoittuneesta puunkuoresta tihkuva koivun tai eräiden muiden lehtipuiden mahla käy helposti ja päihdyttää sitä imevät perhoset ja ampieiset.²⁾ Ylikypsinä maahan pudonneet hedelmät ovat jo hyvin varhain voineet aiheuttaa syöjälleen poikkeuksellisen, arvossa pidetyn ja tavoitellun humalavaikutuksen, vaikka näin syntyneet alkoholimäärät ovatkin kovin vähäisiä.³⁾

Päihtymyksen aikaansaamiseen on muinaisuudessa ollut lukuisia väkevämpiäkin aineita kuten karpässieni, hulluruoho, villikaali jne. varsinaisista huumausaineista puhumattakaan.⁴⁾ Ja kuten nykyisistä uskonnollisista hurmosliikkeistä tiedetään, voi huumaustila syntyä säädettyjen esivalmistelujen jälkeen uskonnollisten menojen yhteydessä ilman rohtojakin, saati jos vielä niihin sisältyy primitiivisten kansojen tapaan orgiastista musiikkia ja tanssia.⁵⁾ Tä-

mä yleisinhimillinen — ja suorastaan yleisbiologinen — päihtymisen tarve sai alkoholijuomien keksimisen mukana yhä kätevämpiä ja tehokkaampia keinoja käyttöönsä.

Alkoholijuomien alkuperä

Maito

Jo antiikin aikana on tajuttu, ettei viini valta-asemastaan ja jumalalliseksi käsitetystä alkuperästään huolimatta ollut vanhin kulttijuoma. Plinius vanhempi, joka sai surmansa Vesuviuksen purkausta tutkiessaan 79 jKr., arveli, että varhaisimpana oli Roomassa ollut maito.⁶⁾ Samaa mieltä oli myös Macrobius n. 400 jKr.⁷⁾ Mahdollisesti maitosokerin käymistä alkoholiksi käytettiin hyväksi Euroopassakin varhaisina aikoina, mutta siitä luovuttiin. Keski-Aasian kansat sen sijaan käyttävät yhäkin kumissia ja muita tämäntyyppiseen käymiseen pohjautuvia juomia.⁸⁾ Niistä kefiirin 'onnenjuoman' alkoholipitoisuus jää yhteen prosenttiin, joten sitä ei voi pitää juovutusjuomana.⁹⁾

Kumissin raaka-aineena on hevosen tai kamelin maito, jossa on maitosokeria huomattavasti runsaammin kuin lehmänmaidossa¹⁰⁾, harvemmin aasin, poron tai lehmän.

Alkoholipitoisuus voi olla jopa 3,2 %, siis lähennellä keskiolettua. Tiedot jopa 9-prosenttisesta kumissista ovat ymmärrettäviä siltä pohjalta, että kumissia tislataan alkeellisin, idässä jo varhain keksityin menetelmin.¹¹⁾

Nyt ei ole periaatteessa lainkaan mahdollista, etteivätkö kreikkalaiset ja samoin italialaiset kansat olisi juoneet kumissia tullessaan paimentolaisina nykyisille asuinseuduilleen. Heidän hevosien ja eritoten tammien kunnioituksensa ja suorastaan palvonansa on vanhastaan tunnettua.¹²⁾ Nyt kuitenkin vanhimmat todisteet kotieläinten hoidosta koskevat lampaita, joita oli jo n. v. 9000 eKr. Zawi Chemi Sanidarissa Pohjois-Irakissa.¹³⁾ Niiden samoin kuin vuohienkin maito oli vielä kreikkalaistenkin suosimaa juomaa, mutta niistä ei valmisteta juovutusjuomia. Aasian ja hevosten kesyttäminen on paljon myöhempiä, Kiinassa n. 3200 eKr., Keski-Aasian aroilla n. 2000 eKr. ja Etu-Aasiassa n. 1800 eKr.¹⁴⁾ Kun hevosia aluksi metsästettiin ravinnoksi, on myös lypsämistä pidettävä varhaisena käyttötavan ja maidosta tehty kumissia siten ehkä 5000 vuoden ikäisenä alkoholijuomana. Kamelin kesyttämistä pidetään vieläkin myöhempiä.¹⁵⁾

Vanhimman alkoholijuoman syntyä on siten etsittävä muualta kuin ihmisen suurimman, nopeimman ja rajuimman kotieläimen maidosta. Alkoholin paradokseihin kuuluu nyt sekin, että seuraavakin tutkimuskohde kuuluu eläinkuntaan ja on vuorostaan ihmisen pienin kotieläin. Maidon ohella näet kuului jo hämärässä muinaisuudessa hunaja maan hyvyyden ja yltäkylläisyyden merkeihin: maa jossa maito ja hunaja vuotaa (2. Moos. 3:8).

Hunaja

Tuo vanha sanonta tuntuu pitävän aivan kirjaimellisesti paikkansa kuumina syyspäivinä, jolloin lehmusten varjostamat katukäytävät ovat aivan tahmeita. Se ei kylläkään

ole hunajaa, vaan mesikastetta, kirvojen ja muiden hyönteisten imemää ja erittämää mahlaa, joka mehiläisille on haluttua hunajan raaka-ainetta. Tästä syystä Itä- ja Kaakkois-Euroopan muinaiset lehmusmetsät tuottivat suunnattomia määriä hunajaa¹⁶⁾, ja mehiläiset suorastaan estivät eräille seuduille tunkeutumisen Traakiassa.¹⁷⁾

Hunaja voi sisältää käymiskelpoista sokeria 76 % ja on siten makein luonnosta saatava aine ja sellaisena ikivanha sokerin korvike. Kun kuitenkin eri puolilla maailmaa on suhteellisen vähän hunajaan pohjautuvia juovutusjuomia,¹⁸⁾ johtune se lähinnä hunajan välittömästä nauttimisesta ja toisaalta sen säilymisestä, jopa säilyttävistä ominaisuuksista.¹⁹⁾ Kun mehiläiset lisäksi puuttomilla seuduilla pesivät luolissa ja kallionkoloissa, jopa erityisesti suurten eläinten raadoissa,²⁰⁾ tuli hunajasta tärkeä aine manalan jumalien ja vainajien palvonassa. Maasta tai raadosta nouseva mehiläinen taas tuli helposti kuolemattoman sielun symboliksi,²¹⁾ ja ahkerana ja siveäksi tajuttuna se soveltui myös papitarten nimitykseksi *melitta* tai *melissa*, joka on yhäkin käytössä naisennimenä.²²⁾ Hunajan vanhuudesta todistavat uhrien lisäksi sen eri käyttötavat juhlallisten riittien kuten avioliiton solmimisen ja kasteen yhteydessä.²³⁾

Hunajasta voisi teoreettisesti syntyä 38 painoprosenttia alkoholia sisältävä likööri, jos se sellaisenaan kävisi. Mutta käymistietä voidaan saada vain 14 paino- eli 17,64 tilavuusprosenttia sisältävä liuos. Kun hunaja liuotetaan (keitetään) kaksinkertaiseen vesimäärään, siivilöidään ja jätetään käymään, syntyy siihen tuota maksimia lähentelevä alkoholipitoisuus.²⁴⁾ Voidaan siis suorastaan sanoa, että luonto on tehnyt kaikkensa tarjotakseen ihmiselle päihdyttävän alkoholijuoman, siman. Sen syntymiseen ei ole tarvittu muuta teknistä välinettä kuin vesiastia. Sellaisia taas on voitu tehdä puusta, puunkuoresta, pullokurpitsasta, kalebassipuun hedelmästä jne. jo varhain van-

hemmalla kivikaudella, jonka lopulla on ollut myös alkeellisia saviastioita.²⁵⁾ Eräs mesoliittinen luolapiirros vv. 12000 ja 3000 eKr. väliseltä ajalta esittää naista keräämässä villimehiläisten hunajaa. Siten kaikki edellytykset ovat olemassa siman keksimiselle mesoliittisena,²⁶⁾ jopa myöhempänä paleoliittisenakin kautena. Tosin on otettava huomioon, että kehitys on usein mennyt yllättäviä kiertoteitä. Mutta toisaalta juuri päihdyttävien aineiden löytämisen ja käsittelyn suhteen on ihmisen keksimiskyky ollut aivan hämmästyttävä. Silti on myönnettävä, että vasta neoliittisella ajalla varsinaisen maanviljelyksen ja säännöllisen hedelmä- ja viljatuotannon mukana saattoi myös hunajattomilla seuduilla alkaa jatkuva alkoholijuomien valmistus, todennäköisesti vasta sen lopulla.²⁷⁾

Siman alkuperä siis peittyi esihistorian ja todennäköisyyden hämäämään, jota tuskin voidaan nykyistä enempää valaista arkeologisilla löydöillä.²⁸⁾ Sen vuoksi on turvauttava henkiseen muinaisjäämistöön, jota on säilynyt kielen sanoissa, uskomuksissa, tavoissa ja perimätiedossa.

Epäilemättä alkoholijuomat on keksitty eri tahoilla täysin itsenäisesti ja ehkä useaan kertaan uusien raaka-aineiden yhteydessä. Indo-eurooppalaisten kansojen ensimmäiseksi ja ainoaksi päihdyttäväksi juomaksi niiden alkukodissa Etelä-Venäjällä on ajateltu juuri simaa.²⁹⁾ Tällöin ei ole kuitenkaan unohdettava kumissin ja karpässien mahdollisuutta.³⁰⁾ Niihin verrattuna sima on väkevyytensä ja makeutensa vuoksi kuitenkin suoranaista jumalten juomaa ja onkin varsin luultavaa, että intialaisten *sōma*-juoma³¹⁾ ja kreikkalaisten nektari³²⁾ on alunperin tarkoittanut juuri simaa, joka avoimesti oli germaanien jumalten juoma.³³⁾

Vanhat tekstit eivät aina tee eroa hunajan ja siitä tehdyn siman välillä. Niinpä orfilaisen myytin mukaan Yö neuvoi Zeusta sitomaan isänsä Kronoksen, 'kun näet hänet päihtyvän surisevien mehiläisten aikaan-

saannoksista'.³⁴⁾ Vastaavasti Antimakhos Kolofonilainen (n. 444—395 eKr.) käsitellessään Homerostakin vanhempaa aihepiiriä eepoksessaan *Thebais* sanoo muinaisen kuningas Adrastoksen kestinneen sankareja, siten että palvelijat 'valoivat vettä ja puhdasta hunajaa hopeiseen sekoitusmaljaan huolellisesti hämmästyttäen; sitten he nopeasti täyttivät maljat Akhaijien kuninkaille'.³⁵⁾ Runoilija on arkaaisointi-innossaan mennyt liiankin pitkälle, sillä kyllä n. 1300 eKr. kuninkaille varmasti tarjottiin käynnyttä hunajavettä eli simaa, ellei peräti viiniä. Vastaavasti on myös monien kulttimenojen ja myyttien yhteydessä ajateltava hunajan ja hunajaveden merkitsevän simaa.³⁶⁾ Hunaja sellaisenaankin saattoi kyllä aiheuttaa joskus humalaa ja raivotilaa muistuttavan myrkytyksen.³⁷⁾

Paitsi kultissa³⁸⁾ säilyi käsitys siman ikivanhuudesta myös filosofien taholla.³⁹⁾ Historioitsijoiden ja maantieteilijöiden kuvaukset taas pitivät klassisena ja hellenistisenä kautena yllä käsitystä, että barbaarikansat joivat oluen lisäksi tai asemesta myös simaa.⁴⁰⁾

Parhain todiste siman vanhuudesta on kuitenkin koko siihen liittyvä sanasto. Homeroksella on viiniä merkitsevä sana *méthy*, joka on selvästi samaa kantaa kuin muiden indoeurooppalaisten kielten simaa merkitsevä sana.⁴¹⁾ Nyt on selvää, että tämä sana on peritty näiden kansojen yhteisestä alkukodista Karpaattien ja Uralin väliseltä hunaja-alueelta. Eri kansojen eroamiset siitä auttavat ajoituksessa: kreikkalaiset lähtivät n. 2000 eKr.⁴²⁾, heettiläiset n. 2500 eKr.⁴³⁾ Mutta sama sana on myös suomalais-ugrilaisissa kielissä kuten unkarissa *méz* ja suomessa *mesi* (vrt. *mehi*-läinen, *mesi*-äinen, *meti*-äinen). Se on lainattu indoeurooppalaisilta, mutta jo ennen unkarilaisten eroamista n. 2500 eKr.⁴⁴⁾ Mutta kuinka kauan sitä ennen, sitä ei voida nykyisten tietojen perusteella päätellä.

Tuhansien ns. Linear B -savitaulujen löy-

tyminen mykeeneläisajalta (1400—1100 eKr.) ja niiden tulkinta 1953 lähtien on luonut paljon valoa Kreikan esihistoriaan. Hunajalla on oma ideogramminsa, kuvamerkinsä,⁴⁵⁾ ja muuan sana on tulkittu 'mehiläishoitajaksi' ja eräs sana ja viinin ideogrammi 'hunajaiseksi viiniksi' eli simaksi.⁴⁶⁾ Muuan paljon pohdittu teksti 'jumalten äidille salvia-öljyä uuden viinin aikaan' näyttää osoittavan että me-tu olisi jo silloin merkinnyt rypäleviiniä.⁴⁷⁾ Kaikki esitetyt seikat osoittavat, että sima on ollut myös kreikkalaisten varhaisin juovutusjuoma, mutta he ovat siitä luopuneet suhteellisen varhain ja aivan täydellisesti.⁴⁸⁾ Luultavasti kuitenkin antiikin viinien makeus ja eri tavoin maustaminen on peräisin simasta ja sen eri valmistustavoista.⁴⁹⁾

Siman voidaan katsoa olleen indoeurooppalaisten kansojen vanhin alkoholijuoma ja levinneen heidän mukanaan valtavalle alueelle Espanjasta Intiaan ja Islannista Etiopiaan saakka — joskin tietysti riippumattomat paikalliset keksimisetkin ovat mahdollisia kuten siman hajallinen esiintyminen eri tahoilla maailmaa todistaa. Sima jäi ennen kaikkea germaaniin juomaksi ja säilytti asemansa oluen ja viinin kilpailusta huolimatta pitkälle keskiaikaan.⁵⁰⁾ Etenkin myöhäisantiikissa lisääntyi oluen ja viinin maustaminen hunajalla, jolloin syntyi *oinó-meli* eli *mulsum*, likööriä ja jälkikäymisen vuoksi jopa samppanjaa muistuttava ylellisyysjuoma, vastaavien uuden ajan tuotteiden edelläkävijä.⁵¹⁾

Lähdeviitteet

1) W. H. Gantt, "Acute Effect of Alcohol...", *Alcoholism*, ed. by H. E. Himwich (Washington, 1957), p. 89. — Am. Ass. for the Adv. of Science, 47.

2) M. Schuster, "Zur Geschichte der Rauschgetränke", *Mitt. des Vereines kl. Philologen*, II (Wien, 1925), 39—40. A. Maurizio: *Die Geschichte der gegorenen Getränke* (Berlin, 1933), pp. 3 ff.

3) C. D. Leake, "Introduction", *Alcoholism*, p. 1. Kokeissa on todettu koivunmahlaan muodostuvan korkeintaan 1,5 % alkoholia, C. Hartwich: *Die menschlichen Genussmittel* (Leipzig, 1911), p. 764.

4) Hartwich, pp. 255—60, 821; 521 f; 688.

5) E. Crawley: *Dress, Drinks, and Drums*, ed. by T. Besterman (London, 1931), pp. 250 f.

6) Plin. *Naturalis Historia* XIV 88. — Seuraavassa ilmoitetaan antiikin lähteet alan lyhennyksiä käytäen. Melko täydellinen on *The Loeb Classical Library* -sarja, jossa antiikin tekstin vieressä on tarkka englanninnos.

7) Macr. Sat. I 12. 25.

8) R. J. Forbes, "Chemical, Culinary, and Cosmetic Arts", *A History of Technology*, I (Oxford, 1954), 276 arvelee Pliniuksen tarkoittavan kumissia.

Myös muinaispreussilaiset, virolaiset ja suomalaiset mainitaan kumissin juojiksi, *Antiquités russes*, II, 469; Peter v. Dusburg v. 1315, Maurizio, p. 51.

9) Hartwich, pp. 609—11.

10) Sama, pp. 611—15. Tiedot poronmaidon käytöstä tuntuvat epäilyttäviltä, koska se sisältää vain 2,7 % maitosokeria.

11) Sama, pp. 613—14. Tislaustaidon keksimisestä varhain Kiinassa Crawley-Besterman, p. 185.

12) S. Reinach, "La vierge Hippo", *Comptes rendus des Séances de l'Académie des Inscriptions et Belles Lettres* (1915), pp. 439—52. Hevosenlihan syönti Keski-Euroopassa on tätä ikivanhaa uhrinohjaa.

13) S. Piggott: *Ancient Europe from the Beginnings of Agriculture to Classical Antiquity* (Edinburgh, 1965), pp. 39 f.

14) Iso Tietosanakirja s. v. Hevonen. Piggott, pp. 95 f.

15) Kameli mainitaan lahjana Kserkseelle n. 500 eKr. — Vasta hunneilta v. 450 ja Keski-Aasian kansoilta v. 568 tuli myöhäisantiikki tuntemaan kumissin. Maurizio, pp. 51, 81.

16) V. Hehn: *Kulturpflanzen und Haustiere...* (Berlin, 1870), p. 425 n. 27. Hartwich, p. 619. Ath. 500 d.

17) Hehn, p. 90. Hdt. V 10.

18) Hartwich, pp. 616, 620 f. Sima on tunnettu Amerikassa, Kaakkois-Aasiassa, Afrikassa, Australiassa ja Oseaniassa, Maurizio, pp. 43 ff.

19) Forbes, p. 263. Kuninkaan ruumien saatettiin kuljettaa kotimaahan haudattavaksi hunajassa, X. HG V 3. 19, tai haudata hunajalla täytetyssä arkussa. J. E. Harrison: *Prolegomena to the Study of Greek Religion* (Cambridge, 1903), p. 596.

20) Homeros, *Ilias* II, 87; XII, 167; Hes. Op. 233; 5. Moos. 32:13; Ps. 81:16; pääkallossa Hdt. V 114; leijonan raadossa Tuom. 14:8. M. Schuster, p. 40. Hunajauhreista, Harrison, p. 423.

21) A. B. Cook, "The Bee in the Greek Mythology", *The Journal of Hellenic Studies*, XV (1895), pp. 6, 17, 19, 20 n. 149, 23.

22) Cook, pp. 13—14. Schol. Pi. P IV 104. Vrt. nais-tuomari Debora 'mehiläinen' Tuom. 4:4.

23) Cook, pp. 20—22, Porph. Antr. 18. Paus. V 15.6, Ath. 645 d. H. Usener, "Milch und Honig", *Rhein. Mus.* N.F. LVII (1902), 177, 180—95. Harrison, p. 91; Cook, p. 21.

24) Hartwich, pp. 604, 621. *Handbuch der Lebensmittelchemie*, VII (Berlin, 1938), 280—81. Eri tahoilla valmistetun siman tai "hunajaviinin" väkevyyden on todettu olevan 5, 9 tai 13 tilavuusprosenttia.

25) Forbes, p. 275. Schuster, p. 40. Jo roomalainen maatalouskirjailija Columella arveli kurpitsankuoria vanhimmiksi astioiksi, Colum. X 385 f.

26) Piggott, p. 33. Forbes, p. 275.

27) Forbes, pp. 271, 275.

²⁸⁾ J. G. D. Clark: *Prehistoric Europe. The Economic Basis* (London, 1952), p. 208 mainitsee tuohituopin, jossa hunajalla käytetyn juoman sakkua Tanskan pronssikaudelta.

²⁹⁾ Schuster, p. 41. Sima oli metsästys- ja karjanhoitovaiheen juoma, joka sitten jäi oluen ja viinin syrjäyttämäksi, p. 44.

³⁰⁾ B. Munkácsi, "Pils und Rausch", *Keleti Szemle*, VIII (1907), 343—44 osoittaa, että ostjakkien ja vogulien keskuudessa kärpässienellä on viinan asema.

³¹⁾ Sôma on ollut uhrijuoma jo ennen orjalaisten tuloa Intiaan 1500 eKr. jälkeen. Sen vaikutus lienee johtunut tuntemattoman kasvin nesteestä, koska lyhyt käyminen ei ole voinut saada aikaan tarpeeksi alkoholia, P. Aalto, "Alkoholien asema Intian klassillisessa sivistyksessä", *Alkoholipolitiikka*, XX (1955), 76—77.

³²⁾ Samoin kuin sôman tai Meksikossa pulquen teki myös nektarin juominen jumalat kuolemattomiksi, Crawley-Besterman, pp. 216—17. Käsitys simasta nektarina on säilynyt, vrt. W. H. Roscher: *Nektar und Ambrosia* (Leipzig, 1883), pp. 36 ff. ja R. Graves: *Greek Myths*, 4th ed. (London, 1965), pp. 108, 118. Käsitys ambrosiasta alkukantaisena puu-rona, *ibid.*, pp. 118, 348.

³³⁾ Schuster, p. 41.

³⁴⁾ Orph. fr. 49 = Porph. Antr. 16. Harrison, p. 423.

³⁵⁾ Ath. 468 a. Schuster, p. 42. Hehn, pp. 89—90.

³⁶⁾ Thriai, kolme arpojen avulla ennustavaa nymfiä puhuivat totta vain hunajan inspiroimina, h.Merc. 552—63.

³⁷⁾ X. An. IV 8.20. Esim. kimalaisten hunaja voi joskus olla myrkyllistä, Schuster, p. 41.

³⁸⁾ Italiassa sima oli arvaali-veljesten aterijuomana, Schuster, p. 46. Ateenalaisten *nephelia* 'raittit uhrin'. Harrison, pp. 423, 509—10.

³⁹⁾ Pl. Symp. 203: titaanitar Metiksen poika Poros juopui nektarista, sillä viiniä ei vielä ollut. Plu. Symp. IV 6, arveli hunajaa viiniä varhaisemmaksi; Cook, p. 21.

⁴⁰⁾ Illyrian taulantien siman teosta, Ps.-Aristot. de mir. ausc. 22. 832a, 5; fryygialaiset pitivät kovasti simasta, Plin. NH XIV 20; skyyttien ja germaanien simasta, Max. Tyr. 27,6; Pannoniassa vielä 448 jKr. ylhäisten juomana sima, muilla olut, Prisc. IV 83; Pohjolan kansojen ja brittien simasta kertoo Pytheas, Str. IV 5.5.

⁴¹⁾ Sanskr. *mádhu*, slaav. *medu*, saks. *Met*, engl. *mead*, ruots. *mjöd*. Kreikassa myös *méthe* 'väkevä juoma, juopumus' ja verbi *methyein* 'juopua' ovat tätä vanhaa kantaa.

⁴²⁾ G. L. Trager and H. L. Smith, Jr., "The Chronology of North European: A Rejoinder", *American Anthropologist*, LV (1953), 297. L. A. Stella: *La civiltà micenea nei documenti contemporanei* (Roma, 1965), p. 45.

⁴³⁾ Trager-Smith, p. 295.

⁴⁴⁾ *Iso Tietosanakirja*, VIII (Helsinki, 1964), 353.

⁴⁵⁾ ME+RI, no 135 liitteessä Ideogrammata, A. Morpurgo: *Mycenaeae graecitatis lexicon* (Roma, 1963), s. v. Sitä esiintyy etenkin Knossoksessa.

⁴⁶⁾ *me-ri-te-u* = *melisseús*, *me-ri-ti-jo* VINUM (ideogrammi) 'hunajainen viini', Stella, p. 187 n. 60.

⁴⁷⁾ Stella, pp. 180 n. 44, 259.

⁴⁸⁾ Kreikassa ei näytä olleen siman ja viinin välillä mitään hedelmä- tai viljajuomaa, Schuster, p. 46.

⁴⁹⁾ Harrison, p. 423. Pliniuksen taikauskoa sisältävä simaresepti, NH XIV 20.

⁵⁰⁾ K. Christoffel: *Durch die Zeiten strömt der Wein* (Hamburg, 1957), p. 221, Hartwich, p. 619. Viikingieillä oli valtavia simatynnöreitä, joihin kolme kuningastakin hukkunut, J. Pontén: *Historia kring alkoholen* (Stockholm, 1967), p. 78. Meissenissa sammutettu tulipalo v. 1015 veden puutteessa simalla, H. Bauer: *Tisch und Tafel...* (Leipzig, s.a.), p. 141.

⁵¹⁾ Simaa maustettiin erityisesti merovinkiaikana ja siitä johtaa suora kehityslinja samppanjan keksimiseen (Dom Perignon, n. v. 1700), Schuster, p. 52.